

SALADE LIEGEOISE

Ingrédients pour 2 personnes

- 500 gr (1 lb) de haricots princesses
- 3 belles pommes de terre
- 1 oignon
- 125 gr (5 oz) de lard fumé (ou frais)
- 0,5 dl (1/4 cup ou 2 oz) de vinaigre
- un morceau de beurre
- un peu de persil

- ✓ Faites cuire les pommes de terre avec leur pelure.
- ✓ Hachez l'oignon et le persil, coupez le lard en petits morceaux.
- ✓ Lavez les haricots et faites-les cuire à l'eau salée.
- ✓ Retirez-les, égouttez-les, puis mettez-les dans un saladier avec l'oignon et le persil.
- ✓ Dans une poêle, faites fondre un morceau de beurre et faites cuire le lard.
- ✓ Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre chaudes, coupez-les en grosses tranches et ajoutez-les aux haricots.
- ✓ Une fois le lard cuit, ajoutez-le à la préparation avec le jus de cuisson.
- ✓ Versez alors le vinaigre dans une poêle et faites-le évaporer aux 2/3 avant d'en arroser la salade.
- ✓ Mélangez le tout et servez.
- ✓ **NB:** Vous pouvez y rajouter une grosse saucisse de campagne cuite dans une poêle beurrée.

© <http://users.swing.be/hdepra/cuisine/liege.html>